Crème brûlée à la châtaigne

A préparer la veille - 2mn réalisation + 25mn cuisson + 2 à 3mn sous grill

250gr lait + 250gr crème fleurette + 4 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille fendue en deux et grattée
50gr sucre semoule + 1CS de crème de marrons + 60gr vergeoise

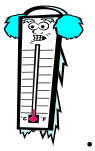
* Mettre le lait et la poudre de vanille dans le bol, programmer **4½mn** à **100°C vit.1** et laisser infuser 10mn.
* Ajouter la crème et remettre à chauffer **2mn à 100°C vit.1.**
* Mettre le fouet, incorporer les jaunes d'œufs, le sucre, et la crème de marrons. Mixer **2mn vit.2**.
* Répartir l'appareil dans les ramequins et les poser dans le Cuit-vapeur programmer **15 à 20mn**. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.
* Le lendemain, au moment de servir, saupoudrer les crèmes de vergeoise et les passer très rapidement sous le grill pour bien les caraméliser.
** Variantes : 1CC fleur d'oranger ou 1CS amandes amères ou 1CS pralin ou zeste mixé d'une orange non traitée + 1CC de Grand-Marnier ou touts petits morceaux d'orange confite + 1CC de Grand-Marnier ou *24 feuilles menthe ciselées (infuser 15mn) + pépites chocolat noir ajoutées avant le refroidissement ou 50gr de lavande (infuser 15mn).*

Petits pots de crème au thé

Préparer la veille – 20mn réalisation + 20mn cuisson

40cl de lait + 1CS de thé + 5 jaunes d'œufs
90gr de sucre en poudre + 50gr d'écorces d'oranges

* Dans le bol, verser thé et sucre et mixer **30sec. turbo.**
* Ajouter le lait et programmer **4½mn à 100°C vit.1.**
* Ajouter le reste des ingrédients et mixer **10sec. vit.6**. Laisser reposer afin d'éliminer la mousse.
* Répartir dans 4 ramequins, placer dans le cuit-vapeur et régler **20mn**, jusqu'à ce que la crème soit prise.

* Laisser refroidir avant de mettre 6 heures minimum au  .
* Servir très frais, décoré de morceaux d'écorce d'orange confite.

created by free version of DocuFreezer